National



専用圧力なべ付き

取扱説明書
IH 調理器 （家庭用）

品番 KZ－PA3



このたびは、IH 調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  特に「安全上のご注意」（☞ P.4〜7）は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
  お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

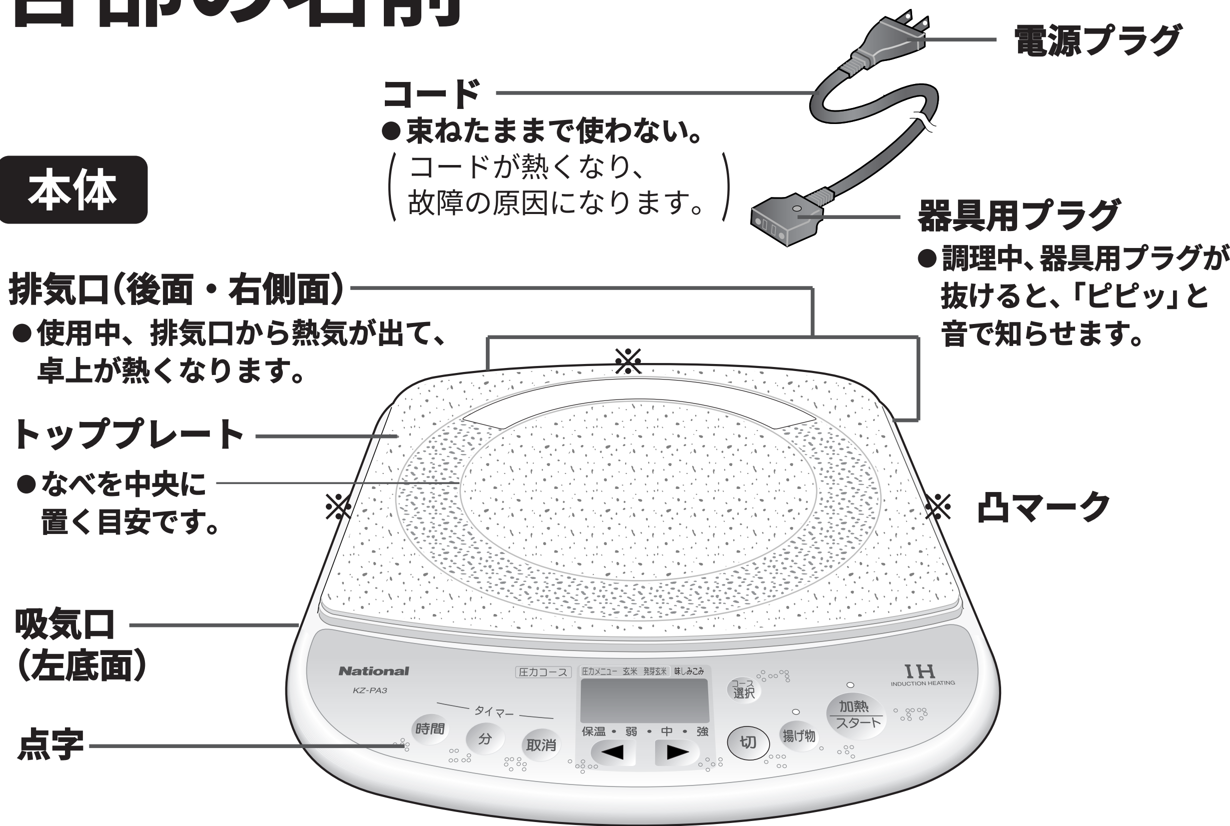
保証書別添付　　上手に使って上手に節電

もくじ

ページ

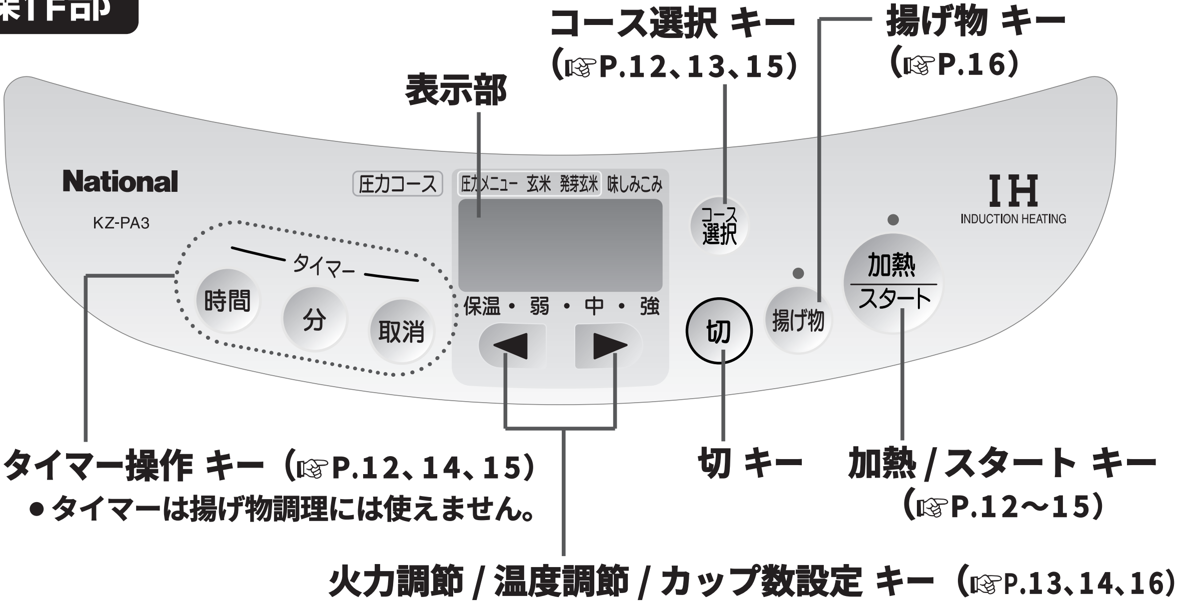
各部の名前

本体

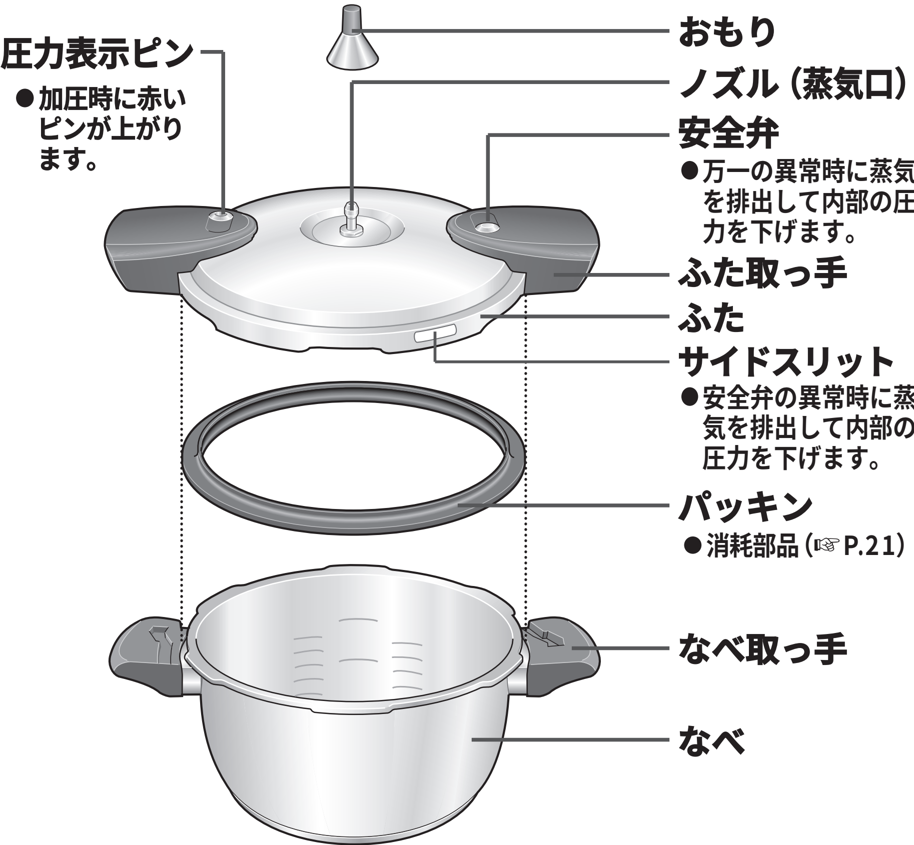


目の不自由な方のために
- トッププレートの中心がわかるように、本体に凸マーク（※印部3か所）を設けています。
- 切 キーにも ━ マークを設けています。
- 操作部の各キーには、機能を意味する点字や凸マークが入っています。

操作部



専用圧力なべ（圧力なべ）



付属品



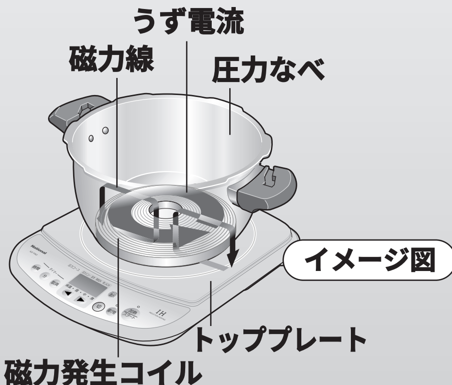
次のことは使用上差し支えありません

- 使用中、「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- 使用中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすと、止まることがあります。
- 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。
- 使い初めに排気口などからにおいがすることがあります。
- ご使用に伴い、なべの調理面が多少黒くなることがあります。

IH 熱源のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きでなべ自体をヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべ底が熱くなります。



安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■ 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の絵表示で区分し説明しています。

警告 この表示の欄は、「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	注意 この表示の欄は、「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

圧力なべは加熱して使用しますので、内部が高温・高圧になります。
以下の注意事項および圧力なべを使うときのお願い（☞ P.11）を必ずお守りください。

■ お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

やけどを防ぐために

●加圧中、無理にふたを開けない
必ず圧力が下がっていることを確認してからふたを開ける（☞ P.11）

蒸気が出ます
接触禁止
●蒸気口や圧力表示ピン、安全弁、サイドスリットに顔や手を近づけない
圧力表示ピンから熱い飛まつが出ることがあります

●圧力なべが破損したときは使わない
➡ 修理などは販売店にご相談ください。

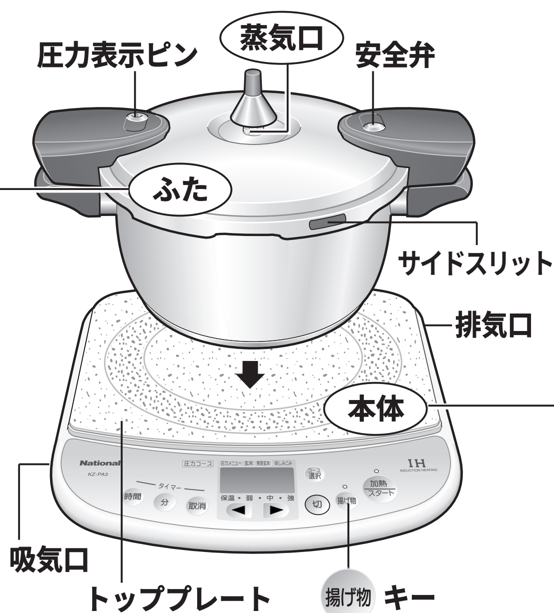
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
感電・けがにもつながります。

発火を防ぐために

●揚げ物をするときは、必ず次のことを守る

- ●そばを離れない
- ●「揚げ物」キーを使う（他のキーを使わない）
- ●なべは加熱部の中央に置く
- ●800g(約900ml)未満の油で調理しない
- ●あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべを使う
- ●なべ底が反ったり、変形しているものは使わない　○ 平ら　✕ 約1mm以上の凹凸・そり

●いため物・焼き物などで油を使うときも、そばを離れないで、加熱し過ぎないよう火力調節する。



※ご使用になるときは、圧力なべをイラストの向きと反対になるように置いてください。

電源プラグ

●定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
他の機器と併用すると、発熱する原因になります。

●根元まで確実に差し込む
・傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

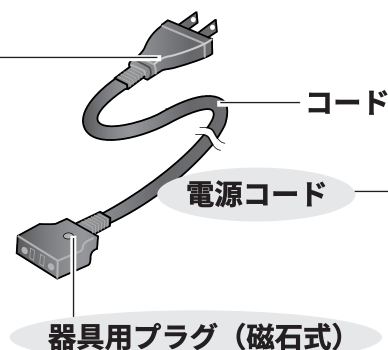
感電・発火を防ぐために

●トッププレートに衝撃を加えない
ひびが入ったり割れたまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。
➡ コンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない

分解禁止
●絶対に分解・修理・改造は行わない
➡ 修理は販売店にご相談ください。

水ぬれ禁止
●本体を水につけたり、水をかけたりしない
本体内蔵の電気部品に水が入ります。



●器具用プラグをなめさせない
乳幼児が誤ってなめないように注意する

●先端にピンやごみを付着させない

●コード・プラグを破損するようなことはしない
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
➡ 修理は、販売店にご相談ください。

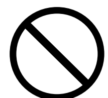
●ほこりなどは定期的に取る
湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
➡ プラグを抜き、乾いた布でふく。

ぬれ手禁止
●ぬれた手でプラグの抜き差しはしない

安全上のご注意 必ずお守りください （続き）

 注意

やけどを防ぐために

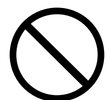


●不安定な状態で使わない
トッププレートからずれた状態で使うと、落下します。


接触禁止

●高温部に触れない
●ふたを取るとき蒸気に触れない





●不安定な所で使わない
なべが滑り落ち、内容物がこぼれます。

●空だきしたり、加熱し過ぎない
なべの破損やトッププレートを汚す原因にもなります。

●調理以外の目的で使わない

●本体に圧力なべなどを載せたまま持ち運ばない
滑り落ちます。

●缶詰やアルミ箔など、なべ以外のものは載せない
アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱します。缶詰やボンベなどの密閉容器は破裂して、けがの原因にもなります。


接触禁止

●使用後しばらくは、圧力なべなどの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない



●揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

油の飛び散りを少なくするために
- ●材料をきちんと下ごしらえする。（☞ P.17）
- ●なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- ●油が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

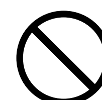
●圧力なべの取っ手がぐらぐらするときは、締め直してから使う （☞ P.11）
そのまま使うと、取っ手が外れます。

取り扱いについて



●心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

発火を防ぐために



●他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
温度制御装置が働かず、異常加熱します。
➡ 揚げ物調理は必ず「揚げ物」キーで行う。

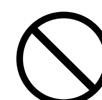
●圧力なべなどの下に紙などを敷かない
なべの熱で紙が焦げたりします。

●吸気口・排気口をふさがない
吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がります。



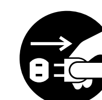
●油煙が多く出たら通電を切る

感電・発火を防ぐために



●専用の電源コード以外を使ったり、電源コードを他の機器に転用しない

電源コード
電源プラグ
器具用プラグ
コード


電源プラグを抜く

●使用時以外は、コンセントから抜く



●抜くときは、コードを持たずに必ずプラグを持って引き抜く

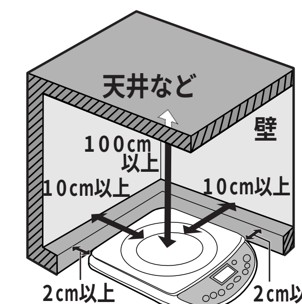
使用場所は



●水のかかるところや火気の近くでは使わない

IHを使うとき（全般）のお願い

●周囲の可燃物から、下図の距離を離して使う。
（可燃物が木製の壁・家具などの場合）
火災の原因になります。



〔消防法 基準適合〕

- ・片側（右側もしくは左側）は開放する。
- ・じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わない。

●IHクッキングヒーターの上で使わない。
（磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。）

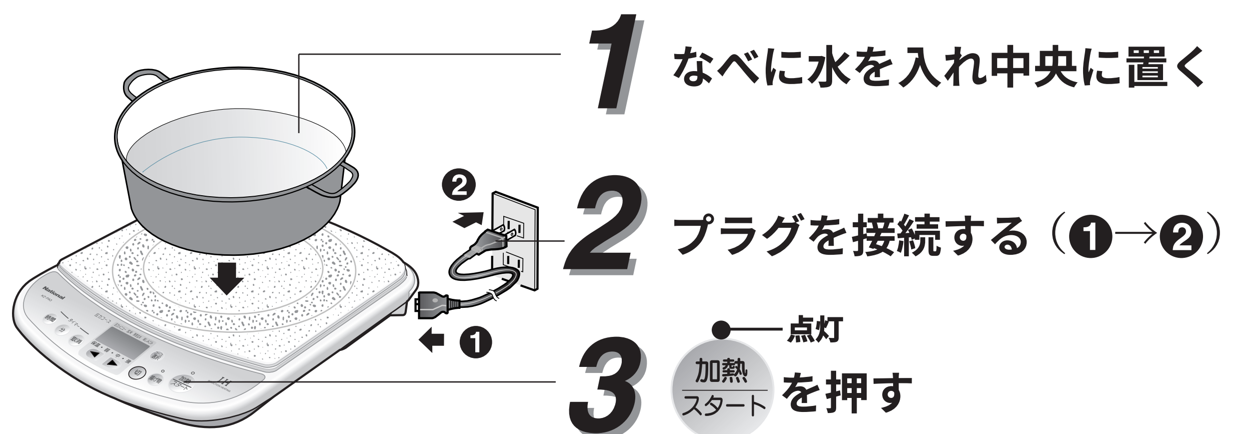
●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）

●使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
- ・ラジオ・テレビなど。
（雑音の原因になります。）
- ・キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど。
（記録が消える原因になります。）

●高温のなべを操作部に当てない。
（熱による変形の原因になります。）

使えるなべの見分け方

お手持ちのなべを確認するとき



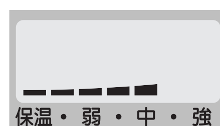
1 なべに水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）

3 加熱スタート（点灯）を押す

○ 使えるなべは…

火力表示が点灯



確認したらすぐに 切 で通電を切る。

（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）

- ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。
- 使えると見分けても、加熱し続けると本体内部高温検知が働いて、通電が切れるなべがあります。（U 17 ☞ P.21）

× 使えないなべは…

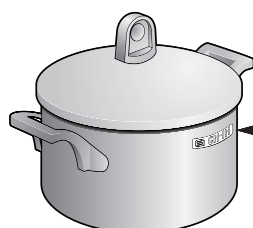
約3秒後に「なべ確認マーク」を表示



約1分後に表示が消え通電が切れる

消灯 加熱スタート

なべを新しく購入するとき



- 市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SIH SCH・IH マークのあるなべをお勧めします。

圧力なべは

専用圧力なべをご使用ください

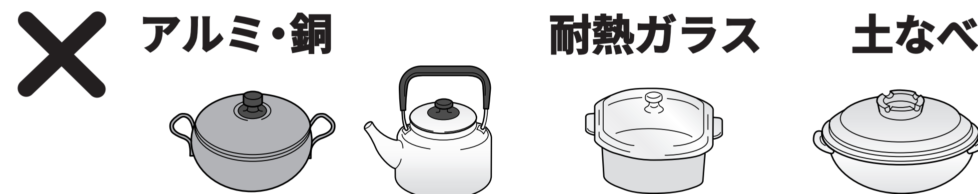
材質

○ 鉄・鉄鋳物　ステンレス　鉄ホーロー



- **有磁性ステンレス**〈18-0〉
- **ステンレス一層なべ**〈18-8・18-10〉
  - 底の厚さが0.8mmを超える ➡ 火力が弱くなるものがある。
    1.5mmを超える ➡ 加熱できないものがある。
- **ステンレス多層なべ**〈なべ底に磁石が付くもの〉

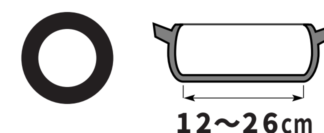
× アルミ・銅　耐熱ガラス　土なべ



- **ステンレス多層なべ**〈間にアルミや銅を挟んでいるもの〉
- **土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていても使わない**
  - 形状などによっては、本製品が故障します。
  - IHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

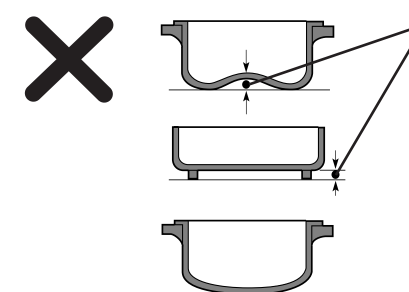
底の形状

○



- **底径　12～26cm**
- **平らで、トッププレートに密着する**

×



- **約4mm以上の反り・脚がある、底が丸い**
  （揚げ物調理は約1mm以上　味しみこみは約2mm以上）
  - 安全機能が正しく働かない。
  - 加熱できない。
  - 火力が弱くなる。
- **底が薄過ぎる**
  - 厚みが0.6mm以下のものは反ることがあります。

※揚げ物調理用のなべは、IH調理器本体では判断できません。必ずあっせん天ぷらなべ・あっせん感温天ぷらなべ、または底が平ら（凹みが約1mm未満）でトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。

- 約1mm以上の反りや脚のある天ぷらなべを使うと、調理の途中で 揚げ物そりなべ検知 が働いて U 15 を表示し、通電を停止することがあります。（☞ P.21）

あっせん天ぷらなべの紹介

※2004年9月現在

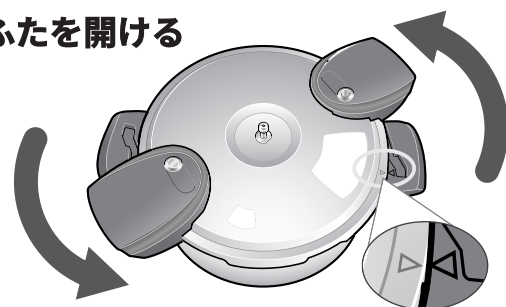
品　番	KZ－TT2
希望小売価格	2,100円（税抜2,000円）
大きさ（約）	内径22cm×深さ7.5cm

- 他にもIH調理器に適したなべ・天ぷらなべ・プレートなどをあっせんしております。詳しくは、ナショナル製品取扱店へお問い合わせいただくか、カタログをご覧ください。

圧力調理（圧力なべの扱い方）

準備

1 ふたを開ける



①「あける →」方向に ふたを回して

②▽印と▲印を合わせて持ち上げる

2 なべに材料を入れる

- 「最高水位」線以下にする
- 豆など煮炊きによって分量が増えるものは「豆類ここまで」線以下にする
- 蒸し料理をするときは、蒸し水を400ml入れる

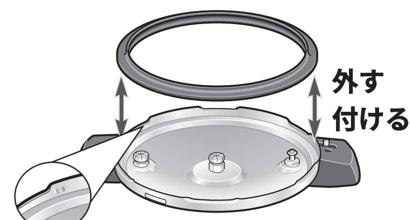
最高水位
玄米 5 4 3 2 1
豆類ここまで
発芽玄米 5 4 3 2 1

3 ふたを確認する

- パッキンに傷やひび割れがないか
- パッキンが確実にセットできているか
  ※ふた、パッキンの水気をふき取ってからパッキンをセットしてください。
- 圧力表示ピンがスムーズに上下に動くか
- ノズル、安全弁フィルターに異物が詰まっていないか（☞ P.18）

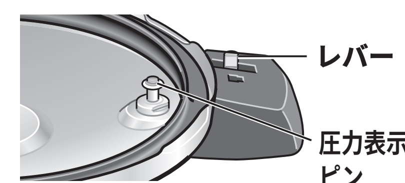
パッキンの外し方・取り付け方

●6か所のツメからパッキンを外す。



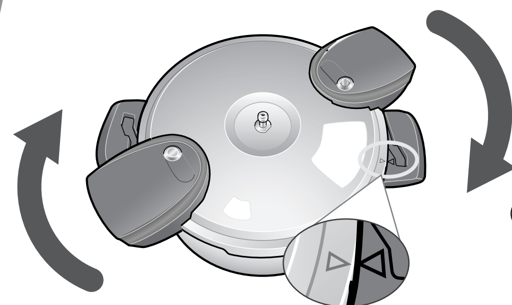
●付けるときはすべてのツメと2か所の突起物の下にパッキンを入れ込む。

ふたの裏側を確認



●ふたの裏側を見て圧力表示ピンが飛び出ていないとふたは閉まりません（上図）。
飛び出ていないときはふたを表返し、レバーを外側に引く。
（表側の圧力表示ピン（赤）は見えなくなる。）

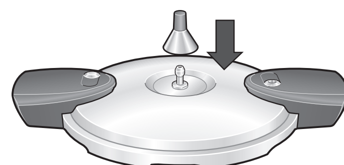
4 ふたを閉める



①▽印と▲印を合わせる

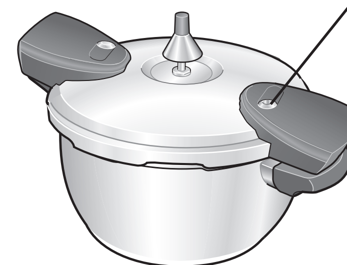
②「←しめる」方向に止まるまで回す
（ふたとなべの取っ手位置が合っている）
※合っていないと大変危険です。

5 おもりを付ける（確実に押し込む）
※不充分なときは圧力調理ができません。



調理後

1 圧力が下がっていることを確かめる
①圧力表示ピンが下がっている
②おもりを傾けても蒸気が出ない
・おもりを傾けるときは静かに手前に傾ける
※やけどに注意。

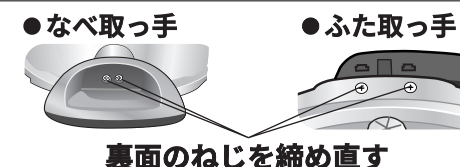


粘着物が圧力表示ピンに付着すると、下がりにくいことがあります。
●おもりを傾けて蒸気が出ないとき
→ピンの頭をはしなどの細い棒で軽く突く（圧力表示ピンが下がる）
●おもりを傾けたりピンの頭を棒などで突いたときに蒸気が出るとき
→そのまま圧力が下がるまで待つ

2 おもりを外し、ふたを開ける
・ふた取っ手を回すときに重く感じたら、無理に開けずに、もう一度おもりを付け、水で冷やしたあとふたを開ける
※取っ手が熱くなっていることがあります。ふたを開けるときに、なべ内の蒸気が勢いよく吹き出すことがあります。（やけどの恐れ）

取っ手が緩くなってきた場合

●なべ取っ手　●ふた取っ手

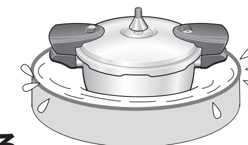


裏面のねじを締め直す

※緩いまま使うと、取っ手が外れてやけどやけがの原因になります。また、安全機能が働かず危険です。

ふたを早く開けたいときは

①圧力なべを本体から外し、水につける
②圧力表示ピンが下がったことを確認し、おもりを外し、ふたを開ける



圧力なべを使うときのお願い

故障やけがを防ぐために・・・

- ●**穴詰まりしたまま使わない。**（故障する原因。）（☞ P.18 お手入れ参照）
- ●**傷んだパッキンは使わない。**（調理物が吹き出す原因。）
- ●**当社のIHクッキングヒーター以外（ガスコンロなど）では使わない。**
- ●カレー、シチューのルーなど粘性が強くのり状になるものは、ふたを外して調理する。（圧力をかけない。）
- ●**ふたの開閉は両手で行う。**　●**空焚きしない。**　●**重曹や多量の油ものなどは使わない。**
- ●**煮炊きするものをラップやアルミ箔で包まない。**　●**調理中は、おもりに触れない。**

誤動作を防ぐために・・・

- ●**調理前に、ふた・パッキン・圧力なべの底・トッププレート上の水気をふき取る。**
- ●**圧力なべはトッププレートの内側円周内に置く。**　●**なべ底に昆布など敷かない。**
- ●**砂糖や粉末調味料（おでんの素など）は充分溶かしてから調理する。**
- ●**炊き込みごはんや赤飯などをするときは米の上に具を置く。**
- ●肉や魚などを塊で調理するときは、竹串などを並べた上に調理物を載せてなべ底につかないようにする。
- ●**調理物＋調味液の重さが800g未満では圧力調理しない。**

圧力コースを使わずに、圧力調理をするとき（加熱キーや200V IHクッキングヒーターを使うとき）

①火力1,000W程度で、おもりから蒸気が出て動き出す（沸騰状態）まで加熱する
②火力を400W程度に下げ、おもりが軽く動くぐらいに火力調節する
③タイマーなどを使用し、設定時間（メニューブック参照）加熱する
④ヒーターを切り、圧力表示ピンが下がるまで自然放置する

※200V IHクッキングヒーターで圧力調理以外をするときは、2,000W以下の火力で使う。
（高い火力のため空焚きしやすくなり、圧力なべが変形する原因）

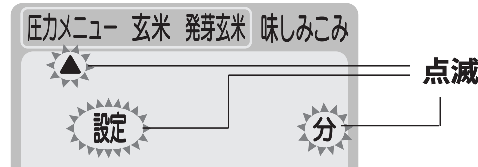
圧力調理（圧力メニューを作る）

必ず専用圧力なべを使う。 ※市販の圧力なべは使えません。

準備
①圧力なべの扱い方：準備（☞P.10）
②トッププレートの上、圧力なべの底と外側の水気をふき取る
③圧力なべを本体中央に載せる（必ず内側円周内に）

操作
④プラグを接続する（❶→❷）

1
コース選択 を押し「圧力メニュー」に▲を合わせる



2
分 で時間を設定する

20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み
●押し続けると早送りができる

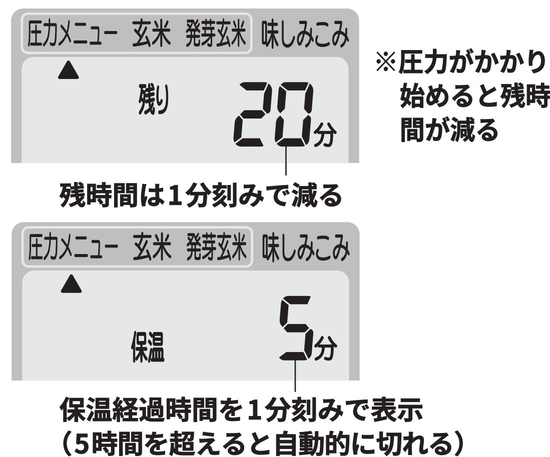


3

点灯

加熱スタート を押す

調理が終了するとブザーが鳴り
自動的に保温



※圧力がかかり始めると残時間が減る

保温経過時間を1分刻みで表示
（5時間を超えると自動的に切れる）

4
①圧力表示ピンが下がるまで自然放置する（約10〜20分）
●調理量によって時間は変わる
②圧力表示ピンが下がっていることを確かめてふたを開ける
使用後は 切 を押し プラグを抜く

消灯


お願い 米飯類、水分の少ないメニューは乾燥したりこびりつきやすくなります。保温せず、できるだけ早めにお召し上がりください。

（玄米・発芽玄米を炊く）

炊飯容量	1〜5カップ

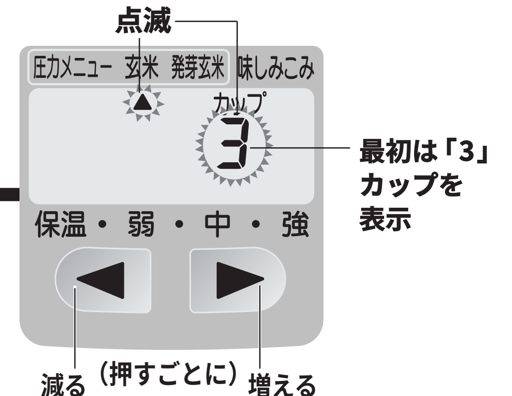
準備
①付属の計量カップで米を量る
②米を洗い、ザルに上げ充分に水切りをし、なべ内の水位線または右表の水量を目安に水加減する
③圧力なべの扱い方：準備（☞P.10）
④トッププレートの上、圧力なべの底と外側の水気をふき取る
⑤圧力なべを本体中央に載せる（必ず内側円周内に）

操作
⑥プラグを接続する（❶→❷）

カップ数	水量	
	玄米	発芽玄米
1	380 ml	320 ml
2	600 ml	500 ml
3	830 ml	700 ml
4	1,050 ml	900 ml
5	1,350 ml	1,050 ml

1
コース選択 を押し、炊きたいコースに▲を合わせる

2
◀ ▶ で炊くカップ数を設定する

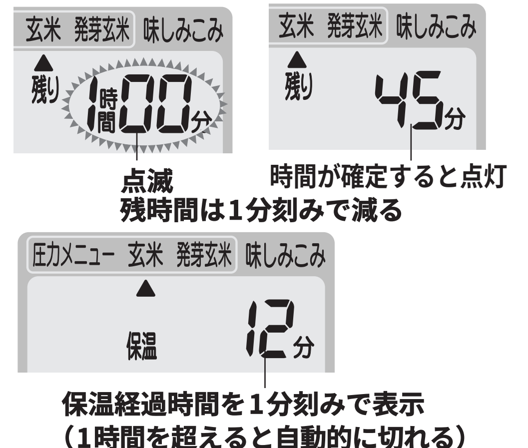


3

点灯

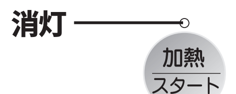
加熱スタート を押す

炊飯が終了するとブザーが鳴り
自動的に保温



保温経過時間を1分刻みで表示
（1時間を超えると自動的に切れる）

4
圧力が下がっていることを確かめてふたを開け、ほぐす
使用後は 切 を押し プラグを抜く

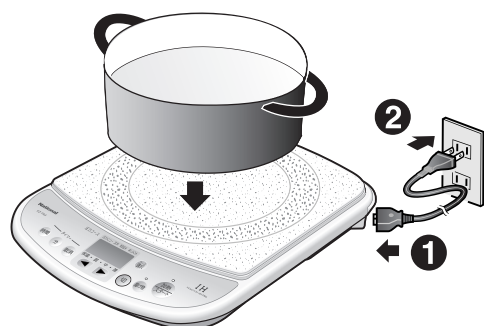
消灯


お願い
●圧力調理中は圧力なべを動かさない。（出来栄えに大きく影響します。）
●長時間、保温しない。ごはんが残った場合は別の容器に移し、できるだけ早めにお召し上がりください。

お知らせ
●発芽玄米は種類により出来栄えが大きく異なります。（かたさのお好みは水加減で調節してください。）小袋入りタイプは必ず付属の計量カップで量り直し、上記の表を目安に水加減してください。

圧力メニューを作る／玄米・発芽玄米を炊く

加熱調理



準備

①なべを本体中央に載せる

②プラグを接続する
（❶→❷）

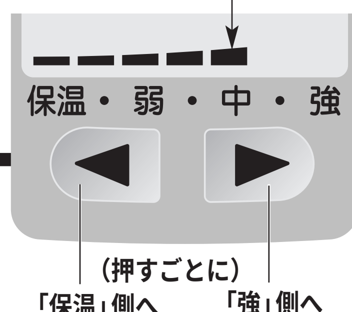
操作

1

点灯

加熱スタート を押す

最初は「中」に入る



2

◀ ▶ で

火力を調節しながら調理する

（押すごとに）
「保温」側へ　「強」側へ

タイマーを使う場合　セットできる時間：1分～ 9時間55分

時間 分 を押して
時間をセットする



● 残時間は1分刻みで減る。

タイマーが終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

時間 …1時間刻み

分 …20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み

●押し続けると早送りができる

取消 …タイマーの取り消し

※長時間お使いになるときは、吹きこぼれや焦げ付きなどにご注意ください。

3

調理が終わったら

切 を押し プラグを抜く

消灯
加熱スタート

火力調節の目安（一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安）

表示される火力	保温	・	弱	・	中	・	強
火力（約）	75W	150W	260W	450W	700W	900W	1400W
温める	保温	温め直し					
ゆでる							沸騰
煮る					ひと煮立ち		煮立てる
蒸す			茶碗蒸し		シュウマイ		沸騰
いためる						野菜いため	焼そば
焼く				オムレツ	ハンバーグ	ぎょうざ	ステーキ
なべ物							煮立てる

● なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。
● いため物などの予熱は火力を弱めにして、加熱し過ぎないようにご注意ください。
　● 少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がると発火する恐れがあります。
　● なべ・フライパンの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。
● 水や調理物の加熱中に急に噴き出すことがあります（突沸現象と言われるもの）。やけどなどに注意してください。特にシチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜてください。

味しみこみ

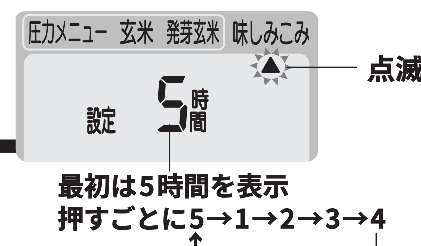
放置するだけでは味がしみこみにくい調理物を、煮崩れすることなく中まで味をしみこませる機能です。
※素材をやわらかくする機能ではありません。

● 加熱調理をして素材をやわらかくしてください。
● 操作の直前に一度沸騰させてください。

操作

1

コース選択 を押し、味しみこみに▲を合わせる



最初は5時間を表示
押すごとに5→1→2→3→4

2

時間 で時間を設定する

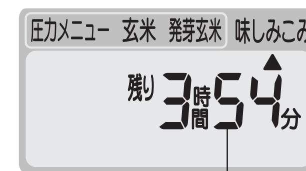
3

点灯

加熱スタート を押す

調理が終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

使用後はプラグを抜く



残時間は1分刻みで減る

お願い ●底面の反りが2mm以上あるなべは使わない。（☞P.9）　●ふたをする。
●圧力調理のあと「味しみこみ」コースを使うときはおもりを付けない。●調味液は調理物が浸るまで入れる。
●調理物＋調味液の重さは700g～4,000gにする。　●カレーなど粘度の高いものには使わない。
●材料を下ゆでしたあと、すぐに「味しみこみ」コースを使うときは調味液を濃いめにする。

使い方 揚げ物調理



準備

①天ぷらなべに900g（約1L）の油を入れ本体中央に載せる

②プラグを接続する（❶→❷）

- あっせん天ぷらなべ・あっせん感温天ぷらなべ、または底が平らでトッププレートに密着する天ぷらなべをお使いください。
- 800g（約900ml）未満の油では調理しないでください。
- 天ぷらなべは加熱部の中央に置いてください。

操作

1 揚げ物 を押す

点灯

点滅

最初は「180」に入る

圧力メニュー 玄米 発芽玄米 味しみこみ

予熱中 揚げ物 180

保温・弱・中・強

（押すごとに）

「140」側へ　「200」側へ

2 ◀ ▶ で

温度を合わせ予熱する

⇩

設定温度になると「予熱中」の表示が消えブザーで予熱完了をお知らせ

予熱時間の目安：約10分
（あっせん天ぷらなべに油900g（約1L）を入れ、180に合わせ たとき）

揚げる

※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3 調理が終わったら

切 を押し プラグを抜く

消灯 揚げ物

温度調節の目安

<table>
<tr><th>温度（約）℃</th><th>140</th><th>150</th><th>160</th><th>170</th><th>180</th><th>190</th><th>200</th></tr>
<tr><td rowspan="7">あっせん天ぷらなべ
感温天ぷらなべ
油900g（約1L）を使った場合</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">手作りコロッケ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">天ぷら（魚介類）</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">冷凍食品（コロッケ・エビフライ）</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">フライ・串かつ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">鶏のからあげ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">天ぷら（野菜）・ドーナツ</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">大学いも</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

- なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
  調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までにする

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。

〈ししとう〉
縦に切り込みを入れる。

〈いか〉
皮をむき、両面に切り目を入れる。

〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

砂糖

■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

●けんさきいか、するめいかなど　●コロッケ　●中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
●ゆで卵（うずらなど）　**なべに揚げ残しがないか、常に確認を。**

お知らせ

トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると次の現象が起きる場合があります。

- 予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
- 表示より実際の油温が低くなる。
  （故障かな？ ☞P.19）

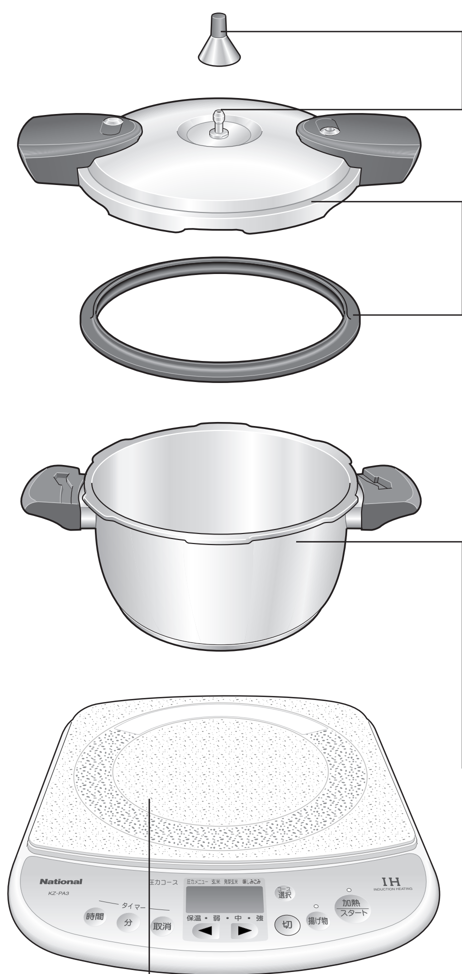
- なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。
- 予熱中に油を継ぎ足さない。（油温が低くなることがあります。）

⇩

揚げ物そりなべ検知 が働いて加熱を停止することがあります。（U 15 ☞P.21）

揚げ物調理

お手入れ　プラグを抜き、各部が冷えてから必ず毎回行う



おもり・ノズル

付属の掃除ピンを差し込み、
異物があるときは取り除く。

フィルター・パッキン・ふた

しばらくお湯につけ、薄めた台所洗剤（中性）**と スポンジで洗う。**

- **ノズルフィルター、安全弁フィルターに付属の掃除ピンを差し込み、異物を押し出す。（縦穴・横穴）**

安全弁フィルター
ノズルフィルター

※安全弁フィルター（縦穴）は掃除ピンを差し込んでも突き抜けません

- **パッキンの取り外し方**（☞P.10）

なべ

しばらくお湯につけ、薄めた台所洗剤（中性）**と、やわらかいスポンジで洗い、水をふき取る。**

- **金属たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジは使わない。**
（傷が付いたり、印刷が薄くなります。）

本体・トッププレート

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。

- これは飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

汚れたまま使うと、変色・こびり付きの原因になります。ご使用のたびにお手入れしてください。

軽い汚れ

絞ったふきんでふき取る。

油汚れ

薄めた台所用洗剤（中性）**をふきんにしみ込ませて、ていねいにふき取る。**

吸気口
排気口

吸・排気口にほこりがたまっている場合

掃除機で吸い取る。
（ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。）

トッププレートの取れにくい汚れ

クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る。

故障かな？

故障ではありません。
修理を依頼される前にご確認を。

こんなときは	ここが原因	直し方
キーを押しても受け付けない	電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	プラグを正しく差し込む。
キーを押すと、なべ確認マークが表示され、約1分後に消灯する なべなし自動OFF	●なべを置いていない。 ●使用中になべを外した。	なべを置く。
	使えないなべを載せた。	IHで使えるなべを使う。（使えるなべの見分け方 ☞ P.8）
	なべの位置が中央からずれている。	なべをトッププレートの中央に置く。
タイマーが使えない	揚げ物 キーで調理している。	
揚げ物 キー・コース選択 キーを受け付けない	タイマーがセットされている。	取消 キーを押し、タイマーセットを取り消す。
●表示と実際の油温がずれる ●揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い	温度の高い油を使って予熱した。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。
	焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	揚げ物 キーで1時間、加熱 キーで2時間以上キー操作をしていない。	再度、キー操作する。 ※煮込みなど2時間以上の加熱調理にはタイマーを使う。
使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。 ※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。 ※特にいため物などの予熱時間が長過ぎたときなどに働きます。	
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。 ●通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。	
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約1.2Wの電力が消費されます。	使用後はプラグを抜く。

故障かな？（続き）

圧力なべを使用して・・・

こんなときは	ここが原因	直し方
ふたがセットできない（閉まらない）	なべとふたのかみ合わせ位置が違う。	▲▽マークを合わす。（☞ P.10）
	圧力表示ピンが上がって見える。	レバーを動かし、圧力表示ピンを下げてからセットする。（☞ P.10）
うまく作れない ●生煮え ●煮え過ぎる ●水っぽい ●発芽玄米のかたさ	●分量を間違えた ●セット時間を間違えた	正しくセットする。
	ふた・パッキンに水気が付いたまま調理したり、圧力なべ・トッププレートに水気や異物が付いたまま調理した。	ふた・パッキンに付いた水気や圧力なべ・トッププレートに付いた水気・異物をふき取ってから調理する。
	加熱 キー・揚げ物 キーで調理した。	圧力 コースで調理する。
	砂糖等の調味料を溶かさずに入れた。	あらかじめ溶かして入れる。
	炊き込みごはんで、具と米を混ぜて炊いた。	具は米の上に置く。
	発芽玄米の種類により出来栄えが異なる。	水加減で調節する。
パッキンやふたの取っ手から蒸気がもれる	パッキンが正しく取り付けられていない。	正しく取り付ける。（☞ P.10）
	なべやパッキン・ふたに異物が付いている。	異物を取り除く。
	圧力なべやふたが変形している。	販売店にご相談ください。
	パッキンが傷んでいる。	交換する。（交換について ☞ P.21）
おもりやなべとふたの間から、煮汁と蒸気が吹き出す	ふたが閉まっていない。	正しく閉める。（☞ P.10）
	調理物の量が多い。	分量は最高水位以下にする。豆類は豆類の目盛り以下にする。
	砂糖の量が多すぎた。	砂糖の分量を減らす。
	材料に対して水の量が多い。	水の量を減らす。
	圧力が下がらないうちにおもりを外した。	蒸気が出ないことを確認してからおもりを外す。（☞ P.11）
おもりから、強い蒸気が5分以上吹き出す	おもりやふたが正しくセットされていない。	正しくセットする。（☞ P.10）
おもりや圧力表示ピンの蒸気口から2〜3分蒸気がもれる	圧力が安定する前に、おもりや圧力表示ピンの蒸気口から2〜3分蒸気がもれることがありますが、異常ではありません。	
圧力が上がる途中でポンと音がする	パッキンとなべ・ふたとのズレにより、ポンと音がすることがありますが、異常ではありません。	
安全弁から蒸気が吹き出す	ノズルが目詰まりしている。	掃除する。（☞ P.18）

●上記以外で圧力なべに異常を感じたときは、使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら・・・

表示内容を確認してから、切 キーを押し、再度操作し直してください。

こんなときは	ここが原因	直し方
U 10 なべなし検知	圧力調理中に圧力なべを動かした。	加熱/スタート キーを押した直後（約3分）は再度キー操作する。それ以外は、圧力が下がっていることを確認してふたを開け、様子をみながら加熱調理する。（加熱調理 ☞ P.14）※圧力調理はしない。玄米、発芽玄米はやり直しできません。
U 12 吸・排気口目詰まり検知	吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。吸・排気口にたまったほこりを手入れする。（お手入れ ☞ P.18）
U 15 揚げ物そりなべ検知 ※ピピ…とブザーでもお知らせします。	天ぷらなべの底に約1mm以上の反りがあったり変形している。	反ったり変形していない天ぷらなべを使う。
	なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ ☞ P.18）
	予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした。	切 キーを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
	熱い油を使って予熱した。	常温の油を使う。
	古い油を使っている。	できるだけ新しい油を使う。
	揚げカスがたくさん沈んでいる。	揚げカスを取り除く。
	揚げ物 キーで湯沸かしなどの加熱調理をすると、表示することがあります。	
U 17 本体内部高温検知	IH 調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	反ったり変形していない使えるなべで調理する。
	なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ☞P.18）

●以上の処置で直らないときや H が出たときは・・・

H01 H02 H03 H06

- ●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
- ●表示が消えない場合は故障です。お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

パッキン（消耗部品）の交換について

パッキンはご使用に伴って傷んできます。
汚れやにおい、破損がひどくなったときは、
ナショナル製品取扱店でお求めください。

※2004年9月現在

部品番号	AZV07-372
希望小売価格	1,260円（税抜1,200円）

保証とアフターサービス（よくお読　みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

●保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間

当社は、このIH調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」「こんな表示が出たら・・・」（☞P.19〜21）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH調理器
品番	KZ－PA3
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時〜20時

電話　フリーダイヤル　0120-878-365（パナは 365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187
FAX　フリーダイヤル　0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
〈外国人／海外仕様商品（ツーリスト商品他）等ご相談窓口〉
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル／パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　**0570-087-087**

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	住所	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	(0138)48-6631

東北地区

地域	住所	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	(022)387-1117
山形	山形市流通センター3丁目12-2	(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	(0243)34-1301

首都圏地区

地域	住所	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	(025)286-0171

中部地区

地域	住所	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	(059)255-1380

近畿地区

地域	住所	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	(078)272-6645

中国地区

地域	住所	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	(083)986-4050

四国地区

地域	住所	電話
香川	高松市勅使町152-2	(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	(089)971-2144

九州地区

地域	住所	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	(0997)53-5101

沖縄地区

地域	住所	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0104

仕様

電　　　源		交流100 V　50-60 Hz 共用
消　費　電　力		1,400 W
火力調節（約）		75 W相当～1,400 W
揚げ物（約）		140～200 ℃
タ　イ　マ　ー		1分～9時間55分
コ ー ド 長 さ		1.9 m
本体	大きさ(約)	幅31.9 ㎝ 奥行37.5 ㎝ 高さ5.3 ㎝
	質　量(約)	2.7 kg
圧力なべ	大きさ(約)	内径22.0 ㎝　深さ11.8 ㎝
	質　量(約)	2.7 kg
	満水容量(約)	4.2 L

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

	圧力なべ使用時
大きさ（約）	幅34.8 ㎝ 奥行37.5 ㎝ 高さ24.8 ㎝
質　量（約）	5.4 kg

●圧力調理装置作動圧力：85kPaゲージ圧

家庭用品品質表示法に基づく表示

材料の種類

●本体　ステンレス鋼　1.0㎜
（クロム18 %・ニッケル8 %）

●はり底｛アルミニウム　4.0㎜
ステンレス鋼（クロム18 %）1.5㎜
（底の厚さ　6.5㎜）

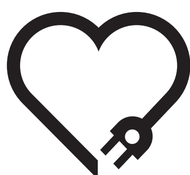
寸法　22 ㎝

満水容量　4.2 L

取扱い上の注意

- 空焚きは絶対しないでください。
- 使用後はよく洗って乾燥させてください。
- 取っ手の部分が熱くなる場合があります。
- なべに3分の2（ただし、豆類にあっては3分の1）以上内容物を入れて使用しないこと。
- 重曹を直接入れて使用しないこと。
- 多量の油を入れて使用しないこと。
- なべの中に長時間、材料を保存しないでください。
- 加熱状態では衝撃を与えないこと。
- 使用中又は使用後は無理にふたをあけないこと。
- 使用直後にふたをあける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置をおこなうこと。

愛情点検　長年ご使用の IH 調理器の点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- トッププレートにひび割れなどが発生した。
- 冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です	お買い上げ日	年　月　日	販売店名
	品　番	KZ－PA3	☎（　　）　－

＊心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品をご使用にあたって、念のため専門医師とよくご相談ください。

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－372
S0804M1104